

Speiseplan vom 16.06.2025 bis 20.06.2025

Schülerhaus Riedenberg

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Linsen AW,AG,B,G,I,J,M,Z,3 Spätzle AW,F,Z Reis Z Putensaiten G,Z,2,3,7 Gurkensalat Essig/Öl Z,2	Selbstkochtag: Pizzatag 😊	Bio-Rindermaultaschen AW,F,Z Bio-Tomatensauce Z Bio-Kartoffelsalat G,Z Bio-Gurken Z Bio-Paprika Z		
Menü 2			Bio-Gemüsemaultaschen AW,F,Z Bio-Tomatensauce Z Bio-Kartoffelsalat G,Z Bio-Gurken Z Bio-Paprika Z		
Menü 3	Nektarine Z,9		Bio-Birne Z,9		

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe mit: 1 Farbstoff 2 Konservierungsstoff 3 Antioxidationsmittel 4 Geschmacksverstärker 5 Geschwefelt 6 Geschwärtzt 7 Phosphat 8 Süßungsmittel
Kennzeichnungspflichtige Allergene mit: AW = Gluten, Weizen AR = Gluten, Roggen AG = Gluten, Gerste AH = Gluten, Hafer AD = Gluten, Dinkel B = Milch, Laktose C = Krebstiere D = Fische E = Weichtiere F = Eier G = Senf H = Sesamsamen I = Soja J = Sellerie
L = Erdnüsse M = Schwefeldioxid + Sulfit N = Lupine Z = wir weisen keine Kreuzkontamination+Spuren von Allergenen aus
KM = Schalenfrüchte, Mandeln KH = Schalenfrüchte, Haselnüsse KK = Schalenfrüchte, Kaschunüsse KPE = Schalenfrüchte, Pecannüsse KPA = Schalenfrüchte, Paranüsse PKI = Schalenfrüchte, Pistazien KMC = Macadamia-/Queenslandnüsse
Obst = gewachst, vor Verzehr waschen



Weitere Informationen:
www.johanniter.de/stuttgart



JOHANNITER